

ABSTRAK

PENGARUH AMINOETHOXYVINYLGLYCINE (AVG), PLASTIC WRAPPING DAN SUHU SIMPAN TERHADAP MASA SIMPAN DAN MUTU BUAH PISANG ‘CAVENDISH’

Oleh

AMELIA EKAPRASETIO

Masalah yang terjadi pada buah pisang ‘Cavendish’ adalah pemasakan yang relatif cepat dan munculnya bercak coklat, sehingga masa simpannya lebih singkat dan menyebabkan penurunan mutu buah. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh (1) AVG; (2) *plastic wrapping*; (3) suhu simpan; (4) kombinasi AVG dan *plastic wrapping*; (5) kombinasi AVG dan suhu rendah; (6) kombinasi *plastic wrapping* dan suhu rendah; (7) kombinasi AVG, *plastic wrapping* dan suhu rendah terhadap masa simpan dan mutu buah pisang ‘Cavendish’. Penelitian disusun dalam Rancangan Teracak Sempurna faktorial 2 x 2 x 2 dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah AVG (AVG dan tanpa AVG), faktor kedua adalah *plastic wrapping* (dengan dan tanpa *plastic wrapping*), dan faktor ketiga adalah suhu simpan (suhu ruang dan 20 °C). Hasil penelitian menunjukkan bahwa; (1) AVG 1,25 ppm mampu memperpanjang masa simpan satu hari lebih lama dibandingkan tanpa AVG, walaupun tidak mempengaruhi kekerasan, susut bobot dan mutu kimia buah; (2) *plastic wrapping* mampu

memperpanjang masa simpan 2,58 hari lebih lama dan menekan susut bobot buah dibandingkan tanpa *plastic wrapping*, namun mempercepat pelunakan dan tidak mempengaruhi mutu kimia buah; (3) penyimpanan pada suhu rendah 20 °C mampu memperpanjang masa simpan satu hari lebih lama dan mempertahankan kekerasan buah, meningkatkan padatan terlarut dan kemanisan dibandingkan pada suhu kamar 28 °C, namun tidak mampu menekan susut bobot dan tidak mempengaruhi asam pada buah; (4) kombinasi AVG 1,25 ppm dan *plastic wrapping* mampu memperpanjang masa simpan 3,5 hari lebih lama dibandingkan tanpa AVG dan *plastic wrapping*, namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah; (5) kombinasi AVG 1,25 ppm dan suhu rendah 20 °C tidak mampu dalam memperpanjang masa simpan, menghambat pelunakan, susut bobot, dan mempengaruhi asam pada buah namun dapat meningkatkan padatan terlarut dan kemanisan buah; (6) kombinasi *plastic wrapping* dan suhu rendah mampu memperpanjang masa simpan 3,5 hari lebih lama dibandingkan tanpa *plastic wrapping* dan suhu rendah, namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah; (7) kombinasi AVG 1,25 ppm, *plastic wrapping* dan suhu rendah 20 °C lebih mampu memperpanjang masa simpan buah, namun tidak mampu menghambat pelunakan, susut bobot dan mempengaruhi mutu kimia buah.

Kata kunci: pisang, AVG, *wrapping*, suhu, masa simpan, mutu